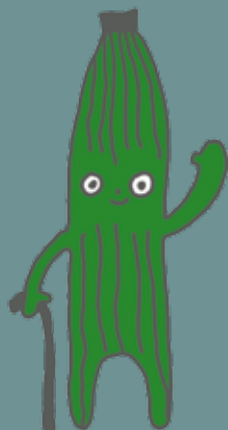


GUIDE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

TARIFS
MODE D'EMPLOI
INFOS PRATIQUES



RESTAURATION SCOLAIRE,

une nouvelle tarification

Depuis le 1^{er} janvier 2013 et ce jusqu'à la fin de l'année scolaire 2012/2013, un nouveau tarif des repas scolaires a été mis en place pour les familles bayonnaises.

Cette tarification plus progressive reste basée sur le système de quotient familial (prenant en compte le revenu des familles et la composition du foyer) établi par la CAF, mais comporte 6 tranches au lieu de 7 précédemment.

Vous n'avez aucune formalité particulière à effectuer, la nouvelle tarification est directement appliquée sur vos factures depuis janvier.

Vous trouverez dans ce guide un tableau récapitulatif des différentes tranches, des informations pratiques sur le fonctionnement de la restauration scolaire à Bayonne et le mode d'emploi des réservations des repas.



TARIFS AU 1^{er} JANVIER 2013

Anciennes tranches	Anciens tarifs	Ressources mensuelles	Tarifs au 1 ^{er} janvier 2013	Nouvelles tranches
1	0,39 €		0,39 €	1
		RSA		
2	2,01 €	SMIC	1,50 €	2
3	2,50 €			
4	3,50 €			
5	4,10 €	1,5 x SMIC	3,00 €	3
6	4,38 €	2 x SMIC	3,50 €	4
		3000 €		
7 maxi	4,76 €	3 x SMIC	4,00 €	5
		4000 €		
		4 x SMIC		
		5000 €	4,75 €	6 MAXI

Tarifs en vigueur jusqu'à la fin de l'année scolaire 2012/2013.

MODE D'EMPLOI

INSCRIRE SON ENFANT

L'inscription au restaurant scolaire est effectuée une seule fois et renouvelée automatiquement les années suivantes. En revanche, cette inscription ne vaut pas la réservation des repas.

RÉSERVER SES REPAS

Pour les restaurants scolaires de l'ensemble des écoles maternelles et élémentaires publiques de Bayonne et certaines écoles privées (Sainte-Agnès, Saint-Paul Sainte-Marguerite, Notre-Dame, Saint-Léon maternelle, groupe scolaire Largenté, Ikastola Polo et Ikastola Oihana), il est obligatoire de procéder à la réservation des repas (selon un calendrier annuel, mensuel ou hebdomadaire).

À quel moment le faire ?

Ces réservations et leurs modifications doivent avoir lieu :

- avant le lundi soir minuit pour le jeudi
- avant le mardi soir minuit pour le vendredi
- avant le mercredi soir minuit pour le lundi
- avant le jeudi soir minuit pour le mardi

Comment procéder ?

Plusieurs solutions :

- **Via l'espace famille du site e-b@n : www.e-ban.bayonne.fr**

Vous y trouverez un manuel vous expliquant pas à pas comment effectuer une réservation de repas, signaler une absence au restaurant scolaire, régler votre facture en ligne, etc.

N.B. : vous disposez d'un accès gratuit à e-ban dans les Cyber-bases municipales : Cyber-base - 71 rue Bourgneuf : du mardi au vendredi de 9h à 10h et de 14h à 18h, le lundi de 14h à 18h et le samedi de 9h à 12h30.

Espace Socioculturel Municipal - Place des Gascons : les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 16h30 et le mercredi de 9h30 à 12h.

- **Au Hall Cassin** - 3 rue Bernède, guichet de la vie scolaire : *les lundi et vendredi de 9h à 12h, le mercredi de 13h30 à 17h.*

- **Au CCAS** - place des Gascons : *du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h.*

- Auprès de l'agent périscolaire référent de l'école fréquentée par votre enfant.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Repas bio et locaux, la Ville de Bayonne s'engage

L'alimentation des enfants dans les écoles et les crèches constitue un axe fort de la politique sociale et éducative bayonnaise et s'inscrit dans le cadre de la politique de développement durable déployée par la Ville.

Avec 27% de produits bio, la municipalité va au-delà de l'objectif du Grenelle de l'Environnement qui fixait à 20 % l'exigence de produits « bio » d'ici 2012 dans la restauration scolaire.

Chaque repas du midi servi dans les crèches et écoles de la commune comprend :

- au moins un produit bio,
- des produits bruts de saison, frais et locaux avec :
 - 80% de viande et poisson frais,
 - 50% de légumes frais,
 - 50% de laitages faits maison.
- du pain bio à chaque repas.

Un service éthique et responsable

Les repas sont fournis par la société L'Eole.

Implantée à Tarnos, cette coopérative socialement éthique, emploie une cinquantaine de personnes, dont 1/3 sont en insertion.

Dans le cadre du cahier des charges défini par la Ville de Bayonne, elle privilégie l'approvisionnement auprès de producteurs locaux (Pays Basque, Landes).

Par exemple :

- poisson élevé à Baigorry,
- légumes produits dans les Landes,
- yaourts fabriqués à Bussunaritz,
- pain bio fait à Tarnos.



Direction de l'éducation et de la vie sociale
Ville de Bayonne
Immeuble Cassin, 1 rue Ducéré
64100 Bayonne

Tél. : 05 59 46 60 32
restauration.scolaire@bayonne.fr

e-ban.bayonne.fr

